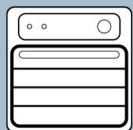


Tarte feuilletée aux pommes et sirop d'érable

Pâte feuilletée croustillante garnie de pommes et de sirop d'érable, agrémentée de quelques noix de pécan et sucre glace.



Four



Mise en place

Eplucher les pommes et enlever les pépins, en couper la moitié en quartiers et les mettre à cuire gentiment dans une casserole avec le beurre et le jus du demi citron.
Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail et en couper 3 rectangles.
Étaler sur une bande au centre la compote de pommes.
Emincer le reste des pommes et les disposer sur la compote.
Arroser chaque tartelettes d'un trait de sirop d'érable.
Cuire au four à 180° environ 30 minutes.
Sortir les tartelettes du four et les laisser refroidir.

Mise en oeuvre

Ajouter à l'aide d'un pinceau le reste de sirop d'érable.
Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt avec la badiane en décoration.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	3 trait
Pate feuilleté		1 pièce
Pommes Gala		4 pièce
Beurre cru		1 cuillère
Noix de pecan		3 pièce
Sucre glace		1 cuillère
Citron jaune		0.5 pces